

Restaurant Les Hortensias

Philippe Moreno

Chef de cuisine

Incontournables

Entrées

Moules de bouchot cuites aux épines de pin **16€**

Les huîtres Gillardeau n°3 (les 6) **18€**

Fines tranches de pata negra, pan con tomato **24€**

Terrine de foie gras de canard « fait maison », pain de campagne grillé **26€**

Le caviar d'Aquitaine « Osciète » (30g), blinis et condiments **95€**

Plats

Poêlée de chipirons sautés à l'ail et au chorizo **24€**

Retour de pêche de la criée de Capbreton **36€**

Poulet des Landes rôti au foin, purée de pomme de terre **28€**

Côte de bœuf, beurre d'anchois de St-Jean-de-luz, pour 2 pers **88€**

Fromage et Desserts

Assiette de fromages de Chez Baptiste pâte de coing et gelée de piment d'Espelette **15€**

Fines tranches de pommes confites comme une tatin **14€**

Contemporains

Entrées

Saint-Jacques et poireaux grillés au beurre d'algues, citron et coques **28€**

Ravioles de poulpe, concombre, kiwi de l'Adour et tentacule à la braise **24€**

Langoustines, condiments oignons-mangue, émulsion aux agrumes et coriandre **36€**

Plats

Risotto d'épeautres aux truffes noires, lié au parmesan et herbes **45€**

Aile de raie juste dorée, tétragone et jus de poulet aux câpres **28€**

Tourte de gibier à plumes au foie gras et châtaignes, embeurrée de chou vert
au lard fumé **38€**

Desserts

Le « Totfait » aux griottes, glace à la vanille **14€**

Tarte au chocolat « Les Hortensias » **14€**